

AEG

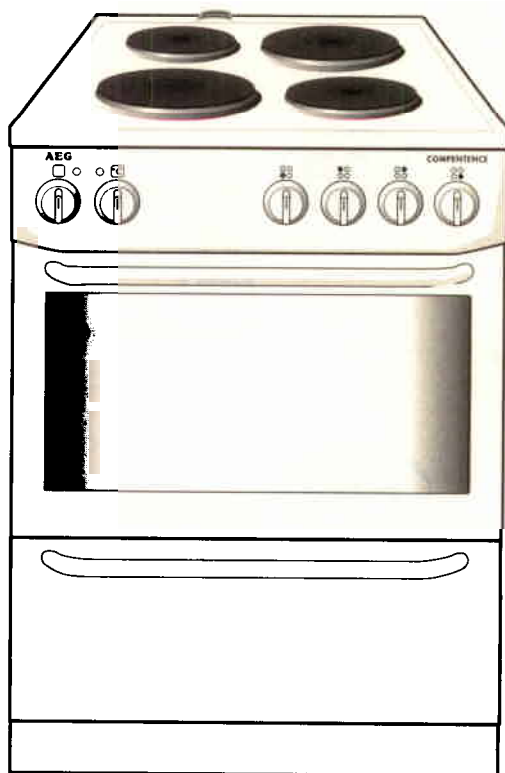
# COMPETENCE

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje





## Sisällysluettelo

Tärkeää	54
Turvaohjeet	55
Ennen lieden käyttöä	56
Competence 1052F	57
Competence 2002F	58
Asennus	59
Jalustan korkeuden säätö	59
Jalustan syvyyden säätö	59
Asennus vaakasuoraan	59
Keittotason syvyyden säätö	59
Sähköliitäntä	60
Turvavarusteiden asennus	60
Käyttö	61
Keittolevyt	61
Keittoastian valinta	61
Uuni	62
Grilli	63
Merkkivalot	64
Paistotaulukat	65
Lieden hoito ja puhdistus	66
Keittolevyt	66
Emaloidut pinnat	66
Uuni	67
Uunilampun vaihto	67
Jos liesi ei toimi	68
Takuu ja huolto	68
Turvallisuus	68

**Huom!** Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Tärkeää!

Lue huolella koko käyttöohje ennen kuin käytät liettä ensimmäisen kerran! Ohje sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hoitoa koskevia neuvoja. Kaikkien lieden käyttäjien on tunnettava lieden käyttöohjeet ja turvallisuusnäkökohdat. Säilytä käyttöohje ja luovuta se laitteen mukana mahdolliselle seuraavalle omistajalle.

### Pakkausmateriaalien hävittäminen:

- Laita paperijätteet paperinkeräykseen. Polta puu.
- Vie styrox ja muovijätteet (PE) niille tarkoitettuihin kierrätyspisteisiin.

### Vanhan lieden hävittäminen:

- Muoviosat on merkitty materiaalitunnuksella kierrätystä varten.
- Kysy paikkakuntasi viranomaisilta lähimmän kierrätyskeskuksen osoitetta.

## Turvaohjeet

- CE Tämä laite vastaa seuraavia EU:n direktiivejä:
  - 19.02.1973 päivätty 73/23/EEC
  - Pienjännitedirektiivi (mukaanlukien muutosdirektiivi 93/68/EEC)
  - 03.05.1989 päivätty 89/336/EEC (mukaanlukien muutosdirektiivi 92/31/EEC)
  - Direktiivi elektromagneettisista yhteensopivuuksista.
- Asennustyöt, lieden mahdolliset korjaukset, johdon pidennys jne on annettava asennusoikeudet omaavan ammattihenkilön tehtäväksi. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja.
- Liesi on tarkoitettu kotitalouksien normaaliin ruoanlaittoon ja leivontaan. Jos sitä käytetään muihin tarkoituksiin, saattaa seurauksena olla henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja. AEG ei vastaa vahingoista, mitkä ovat syntyneet, kun laitetta on käytetty väärin.
- Älä koskaan jätä kiehuvaan öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä keittolevyjen valitsimet nollasentoon ja sammuta liesituuletin. Huom! Tukahduta tuli kannen avulla, älä koskaan käytä vettä!
- Tarkista, että turvavarusteet, kaatumiseste on asennettu ja että luukun lapsilukko toimii. Tämä on erityisen tärkeää, jos taloudessa on lapsia. Lapsien turvallisuutta ajatellen on lieden molemmin puolin oltava vähintään 400 mm leveä työtaso. Älä anna lasten leikkiä lieden valitsimilla ja luukuilla.
- Keittoastiat, lieden keittolevyt ja uuni kuumenevat käytettäessä ja saattavat kosketettaessa aiheuttaa palovammoja. Huolehdi, etteivät lapset oleskele lieden läheisyydessä ja etteivät he pääse koskettamaan kuumentuneisiin osiin. Lieden muutkin pinnat saattavat lämmetä. Huomaa, että keittolevyt, kattilat tms säilyttävät lämpönsä jonkun aikaa käytön jälkeen. Kaikkien osien pintalämpötilat ovat hyväksytyissä rajoissa, vaikka uunia ja levyjä käytettäisiinkin yhtäjaksoisesti useita tunteja.
- Avaa uuninluukku varovasti grillauksen, ruoanlaiton ja paiston yhteydessä. Uunista virtaa kuumaa ilmaa. Varmista, ettei lapsia ole uunin läheisyydessä. Käytä hyvin eristäviä pannulappuja ja ota tukevalla otteella kiinni uunista poistettavasta astiasta.
- Uunin takaseinästä lähtee höyrynpöistoputki. Paistohöyryt tiivistyvät lieden kansitasolle, mistä ne on helppo pyyhkiä pois.
- Uunivastukset saattavat toimiessaan hieinan hurista. Äänen aiheuttaa sähkövirran synnyttämä magneettikenttä. Ensimmäisessä lämmityksessä uunista voi kuulua jännityksestä johtuvia napsahduksia. Tämä ei ole vaarallista eikä vaikuta mitenkään haitallisesti lieden toimintaan.
- Älä jätä paperia, muovia tms keittolevyille. Vahingossa päälle jäänyt levy voi sytyttää paperin ja muovin sulaa.

Aseta ritiliä oikein uuniin. Katso sivu 63.

- Uuni ja keittolevyt on kuumennettava ennen käyttöä. Älä polta itseäsi. Ole varovainen, etteivät lapset tai eläimet satuta itseään. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta esim. liesituulettimen avulla.
- Kun käytät paistopussia, leikkaa pussin yhteen kulmaan reikä, ennen kuin asetat sen uuniin. Näin et polta itseäsi kuumalla höyryllä, kun otat pussin pois uunista ja avaat sen.
- Älä aseta alumiinifoliota uunin pohjalle tai seinille.
- Käännä kaikki valitsimet nolla-asentoon ennen liedon puhdistusta ja uunilampun vaihtoa.
- Tarkista, että kaikki liedon valitsimet ovat nolla-asennossa, kun liettä ei käytetä.
- Liesi on raskas. Liedessä on myös teräviä reunoja ja kulmia, joihin sinun yleensä ei tarvitse koskea. Käytä käsineitä, kun siirrät liettä.
- Varmista, ettei liedon johto jää puristuksiin liettä siirrettäessä esim. asennuksen ja liedon takaosan puhdistuksen yhteydessä.
- Älä nouseen liedon kansitason päälle. Se voi vahingoittua.
- Epätasainen kattilan pohja johtaa huonosti lämpöä. Tarkista, että pohjat ovat hieman koveria.
- Käytä ainoastaan keittolevyille ja uuneihin soveltuvia astioita.

- Pidä keittolevyt ja uuni hygienia- ja turvallisuussyistä puhtaina. Rasvaläikät ja muut roiskeet käyrävät liedon lämmittäessä ja aiheuttavat pahimmassa tapauksessa tulipalovaaran. Lue käyttöohje ja noudata siinä annettuja ohjeita sekä puhdistusainepakkauksissa mahdollisesti annettuja ohjeita ja varoituksia.

## Ennen liedon käyttöä

### Kuumenna keittolevyt

Keittolevyt on käsitelty ruosteenestoaineella, mikä kiinnittyy keittolevyihin paremmin, jos levyjä kuumennetaan ennen käyttöä. Kuumenna kaksi levyä kerrallaan täydellä teholla korkeintaan 5 minuuttia. Kuumennettaessa muodostuu vähän savua ja höyryä, kun liuotainaineet höyrystyvät.

### Puhdista leivinpellit/uunipannu

Pese leivinpellit/uunipannu lämpimällä vedellä ja tarvittaessa käsiastianpesuaineella. Ne voidaan pestä myös koneessa. Huuhtelee ja kuivaa talouspaperilla.

### Polta uunin suojarasva

Uuni tulee kuumentaa ennen käyttöä. Ole varovainen, etteivät lapset tai eläimet satuta itseään. Pidä ikkuna auki ja liesituuletin käynnissä, jotta saat tuulettua savut ja hajut ulos.

Pyyhi uuni pehmeällä pyyhkeellä ja laimealla käsiastianpesuaineliuoksella. Kuumenna uunia 250 °C lämpötilalla, kunnes uunista ei tule enää hajua.

# COMPETENCE 1052F

Vakiolevy 145 mm  
1,0 kW  
Salamalevy 180 mm  
2,0 kW

Höyrinpoisto

Salamalevy 180 mm  
2,0 kW  
Salamalevy 145 mm  
1,5 kW

Uunitermostaatin  
merkkivalo

Lieden yleismerkkivalo

Uunin toimintatavan  
valitsin

Uunin lämpötilanvalitsin

## Uuni

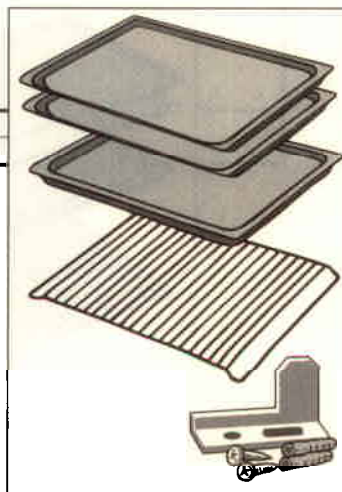
Uunin tilavuus 47 l  
Uunin paistoteho 1,85 kW  
■ ylävastus 0,85 kW  
■ alavastus 1,0 kW  
Grillivastus 2,0 kW  
Pikalämmitys 3,0 kW

Levyjen  
tehonvalitsimet

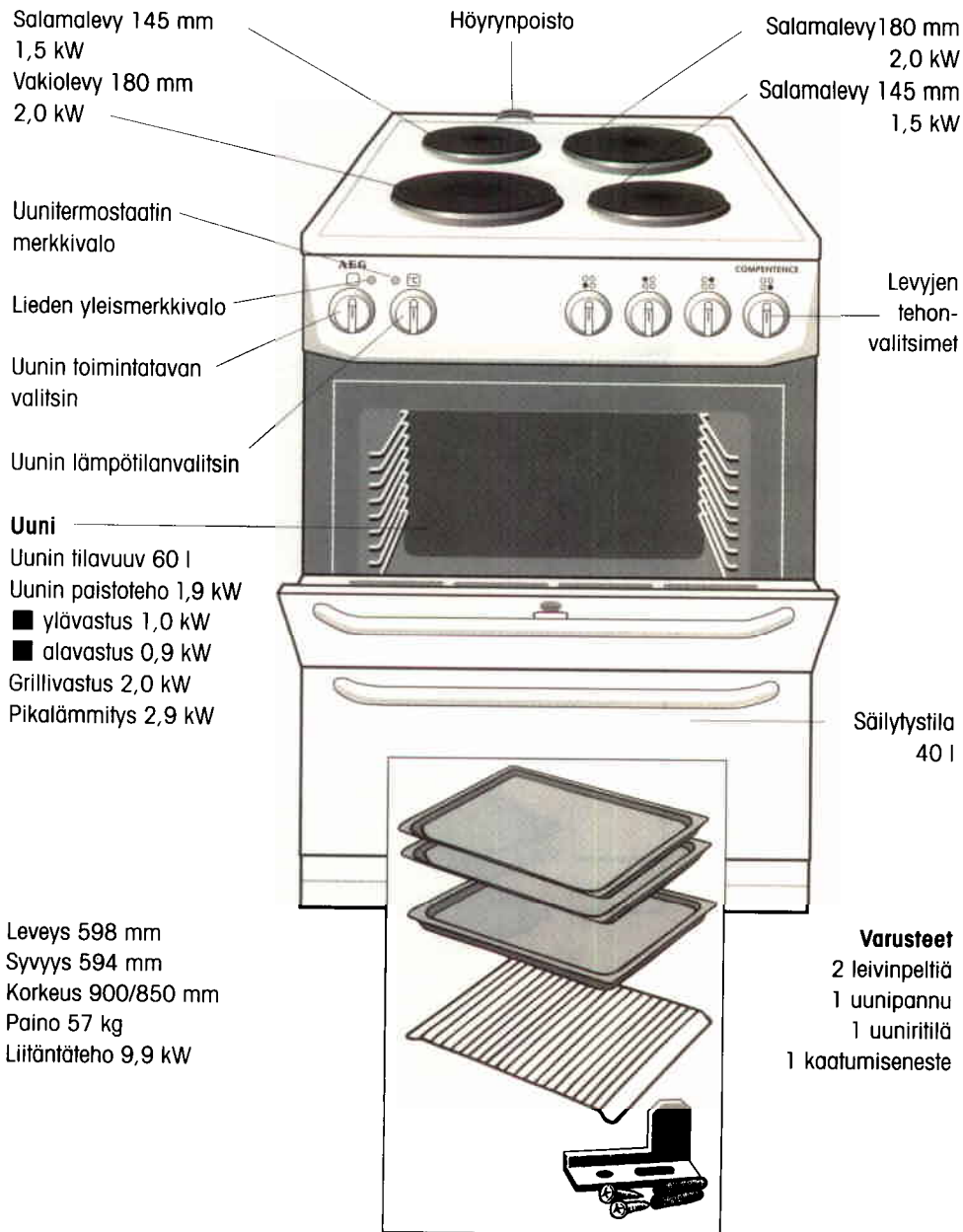
Säilytystila  
33 l

Leveys 498 mm  
Syvyys 594 mm  
Korkeus 900/850 mm  
Paino 44 kg  
Liitäntäteho 9,5 kW

**Varusteet**  
2 leivinpeltiä  
1 uunipannu  
1 uuniritilä  
1 kaatumiseneste



## COMPETENCE 2002F

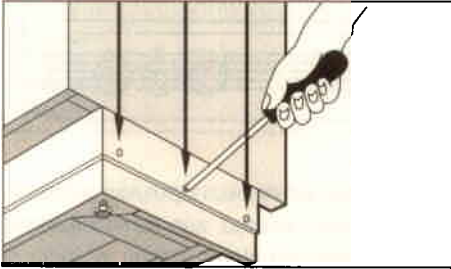


## Asennus

Varaa liedelle keittiökalusteissa sellainen paikka, että sen molemmille puolille jää laskutilaa ruoanvalmistusastioille. Älä sijoita liettä kylmäkalusteiden välittömään läheisyyteen.

### Jalustan korkeuden säätö

Toimitettaessa lieden korkeus on 900 mm. Haluttaessa lieden voi myös säätää 850 mm korkuiseksi jalustan avulla.



Aseta liesi lattialle sen takasivu lattiaa vasten. Irrota jalustan ruuvit.

Säädä jalusta 850 mm korkuiseksi.

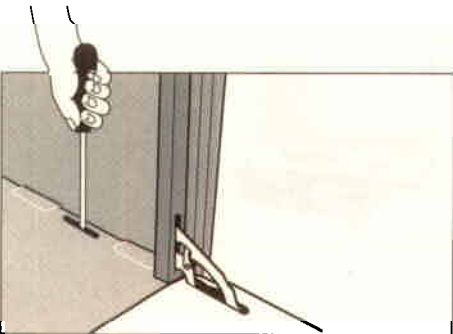
Aseta ruuvit takaisin paikoilleen ja kiristä ne.

### Jalustan syvyyden säätö

Jalustan syvyys on säädeltävissä 30-65 mm välillä 600 mm leveissä liesissä ja 30-50 mm välillä 500 mm leveissä liesissä.

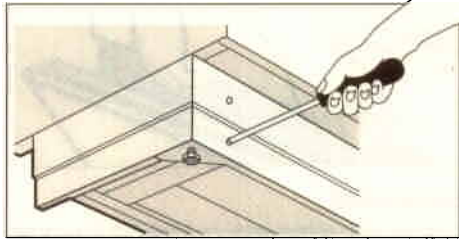
Löysää säilytystilan kummassakin reunassa oleva ruuvi.

Säädä jalusta halutun syvyyseksi. Kiristä ruuvit.



### Asennus vaakasuoraan

Tarkista vaakasuoruus vutupassilla keittotason vasemmalta tai oikealta sivulta ja etureunalta. Jalustan etuosassa on säätöjalat, joiden avulla liesi saadaan asennettua suoraan tukevasti paikoilleen.



Takaosassa on säädettävät pyörät. Säädä pyörät löysäämällä tai kiristämällä jalustan etuosassa olevia ruuveja. Jalkojen ja pyörien avulla voidaan säätää myös lieden korkeutta.

Jos liesi ei ole suorassa, voi esim. paistotulos olla epätasainen.

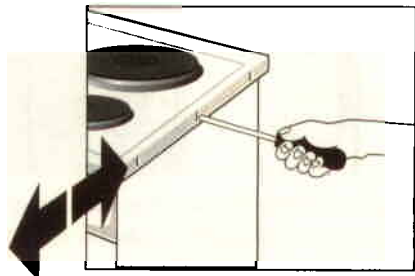
### Keittotason syvyyden säätö

Keittiökaappien ovipinnat ovat usein syvemmällä kuin työpöydän etureuna. Lieden keittotasolle on varattu 5 mm:n syvyyssäätövara, jotta liesi voidaan säätää kaappien kanssa samaan linjaan.

Avaa hieman keskimmäisiä ruuveja kannen molemmilla sivuilla, jolloin kantha voi liikutella syvyyssuunnassa.

Älä avaa muita ruuveja!

Kiristä keskimmäiset ruuvit säädön jälkeen.



## Lieden siirtäminen

Lieden takana on pyörät, jolloin nostamalla liesi etureunasta liesi on helposti siirrettävissä. Älä nosta kahvasta! Avaa uuninluukku ja tartu uunin yläreunaan. Siirrä liesi takana olevien pyörien avulla.



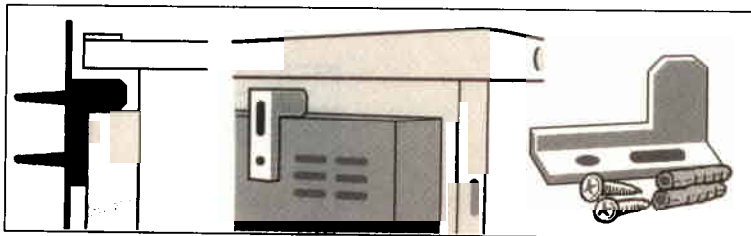
## Sähköliitäntä

Liesi liitetään sähköverkkoon kiinteästi taipuisalla kaapelilla. Kiinteän liitännän saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava liike tai henkilö. Käyttäjännite on 230/400 V. Lieden liitäntärasian keskipisteen korkeus 300 mm lattiasista (ST 51.22).

## Turvavarusteiden asennus

### Kaatumiseste

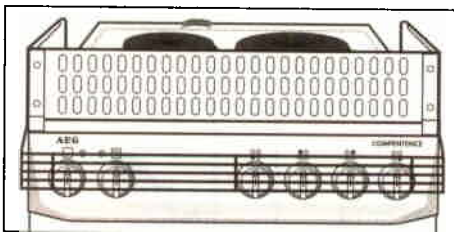
Kaatumiseste estää liesi kaatumisen esim. silloin, kun lapsi on päässyt kiipeämään uuninluukun päälle. Kiinnitä kaatumiseste ruuveilla (2 kpl) seinään liesi taakse. Työnnettäessä liesi paikalleen asettuu kaatumiseste liesi kansilevyn alapuolelle. Piirrä seinään viiva liesi korkeuden säätämisen jälkeen. Kiinnitä ensin ylimmäinen ruuvi. Säädä sen jälkeen kaatumiseste oikealle korkeudelle niin, että kaatumiseste jää liesi takareunan päälle (katso kuva). Kiinnitä alimmainen ruuvi ja kiristä ruuvit.



**Huom!** Vedettäessä liesi ulos esim. siivousta varten, liesi on irti kaatumisesteestä. Älä päästä silloin lapsia liesi lähelle.

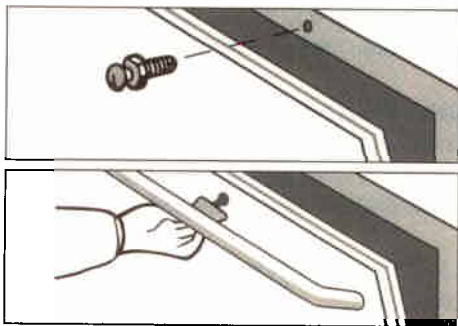
## Kiekkotason suoja (lisävaruste)

Kiekkotason suoja -astioiden lapsille aiheuttamaa palovammavaaraa voidaan vähentää, kun liekeen hankitaan kiekkotason suoja. Suoja kiinnitetään liesi kansilevyn reunoihin pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti valittuun peittävään rutilän kanssa tai ilman sitä.



## Lapsilukko

Toimitettaessa uuninluukun lapsilukko on toiminnassa. Luukku avautuu, kun samanaikaisesti painat kahvan alla olevaa salpaa ylöspäin ja vedät kahvasta. Jos et halua lukitusta, irrota turvaruuvi pois paikaltaan.





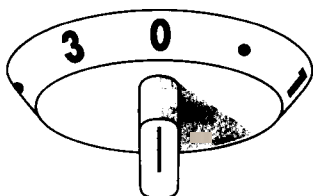
## Käyttö

### Keittolevyt

Tasossa on neljä keittolevyä. Levyt, jotka on merkitty toimitettaessa punaisella pisteellä, ovat salamalevyjä. Salamalevy on varustettu ylikuumenemissuojalla. Asettelen ollessa suurimmalla teholla ylikuumenemissuoja kytkee osan levyn tehosta, mikäli levyn pintalämpötila nousee liian suureksi.



Keittolevyjen tehoa säädetään ohjaustaulussa olevien valitsimien avulla. Keltainen merkkivalo syttyy aina, kun jokin keittolevy säädetään nolasta poikkeavaan asentoon. Ohjaustaulussa on myös merkinnät, jotka osoittavat, mitä keittolevyä ko valitsin ohjaa.



Valitsimeen on painettu asennot 0-3. Levyn teho on suurin asennossa 3. Valitsinta voidaan kääntää kumpaankin suuntaan ja se kiertyy ympäri.

Alkuvaiheessa voit ensin kiehauttaa ruoan suurimmalla teholla. Kun ruoka alkaa kiehua, pienennä levyn tehoa. Valitse asento, jolla ruoka kiehuu sopivasti esim. • tai 1. Ajan myötä opit valitsemaan sopivan valitsimen asettelen valmistettavan ruoan, ruokamäärän ja keittastian mukaan. Vältä ylikiehumisen, kun pienennät tehoa ajoissa.

## Keittastian valinta

Ajan- ja energiansäästön vuoksi pitäisi kattilan/palstinpannun pohjan olla

- . paksu
- . vähintään yhtä suuri kuin keittolevy
- . puhdas
- . tasainen (kuviointaton)
- . hieman kovera ts. kaarella sisäänpäin, 0,1-1,0 mm riippuen keittastian materiaalista ja pohjan halkaisijasta. Lämmitessään pohja suoristuu 0,1 - 0,2 mm.

Pidä astiaa valoa vasten ja aseta esim. viivotin ulkopohjaa vasten.

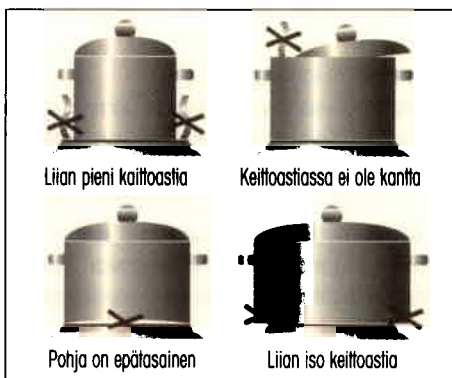
### Näin tarkistat keittastian koveruuden:

Leikkaa n. 15 mm leveitä paperisuikaleita 100 g paperista (n. 0,1 mm paksu). Vertaa käyttöohjeeseen, joka on painettu ko. paperille. Keittastioiden kuumenemisajat pidentyvät, jos keittastian pohjan ja sitä vastaavan linjan väliin mahtuu enemmän kuin viisi paperisuikaletta.

### Käytä kannta

Käytä aina kannellista keittastiaa. Kuumenna vettä ainoastaan tarvittava määrä.

Näin säästät aikaa ja energiaa.



### Käytä jälkilämpö hyväksesi

Käytä keittolevyn keittämisen aikana varautunut lämpö hyväksi katkaisemalla virta 5-10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

# Uuni

Lapset eivät saa luukkua auki, kun turvaruuvi on paikallaan. Luukku avautuu, kun samanaikaisesti painat kahvan alla olevaa salpaa ylöspäin ja vedät kahvasta. Jos et halua lukitusta, irrota turvaruuvi pois paikaltaan.

## Uunissa on seuraavat toiminnot:



### Tasalämpö

Ylä- ja alavastus kytkettynä



### Alalämpö

Pohjassa oleva alavastus kytkettynä



### Ylälämpö

Katossa oleva ylävastus kytkettynä



### Grilli, Katossa oleva grillivastus

kytkettynä


Grillauksessa saa käyttää korkeintaan 275 °C lämpötilaa.



### Pikalämmitys

Alavastus ja grillivastus kytkettynä

Käytä pikalämmitystä ainoastaan uunin esilämmitykseen.

Valitse uuniin tasalämpö .



Pikalämmityksellä voit lyhentää uunin esilämmitysaikaa. Käännä lämpötilanvalitsin haluttuun asentoon ja uunin toimintatavan valitsin asentoon S, jolloin alavastus ja grillivastus kytkeytyvät päälle. Kun uuni on saavuttanut valitun lämpötilan, käännä uunin toimintatavan valitsin asentoon tasalämpö ennen kuin asetat paistoksen uuniin.

Valitse oikea lämpötila. Jos leivontaohjeissasi ja taulukossa on eri lämpötilat, valitse alempi. Paistaessasi esim pikkupullia, valitse noin 10 °C alempi lämpötila kuin vanhassa liedessäsi.

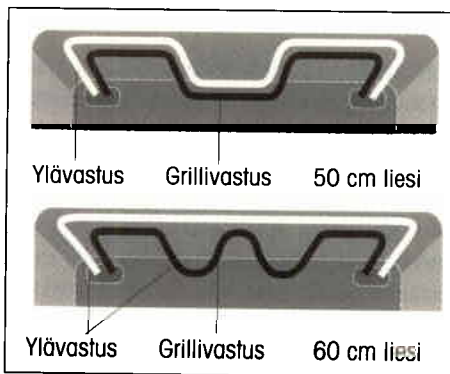
Odoti, kunnes uunitermostaatin merkkivalo on sammunut. Kaikissa toiminnoissa termostaatin merkkivalo palaa lämmityksen ajan. Kun lämpötila on saavutettu, lamppu sammuu (sytyy ja sammuu termostaatin kytketymisen mukaan).

Työnnä pelti kiinni uunin takaseinään (50 cm lieksi). 60 cm liedessä jätä 2-3 cm tilaa pellin ja uunin takaseinän väliin. Käytä oikeaa kannatinta. Jos paistotulos poikkeaa siitä, mihin olet tottunut, paistaessasi käyttöohjeen mukaisella kannattimella, niin kokeile seuraavaa kannatinta ylös- tai alaspäin. Lämpö ylemmästä paistovastuksesta jakautuu epätasaisesti, jos pelti on liian ylhäällä.

Paistuminen etenee takaosasta eteen. Sen tähden älä käännä peltiä paiston aikana. Älä avaa luukkua turhaan.

Jos paistoksen yläpinta ruskistuu liikaa, voit kytkeä ylälämmön pois paiston aikana. Käännä valitsin tällöin asentoon . Jos haluat ruskistaa paistoksen yläpinnan voimakkaammin, käännä valitsin asentoon .

**Käännä valitsimet aina käytön jälkeen noll asentoon.**

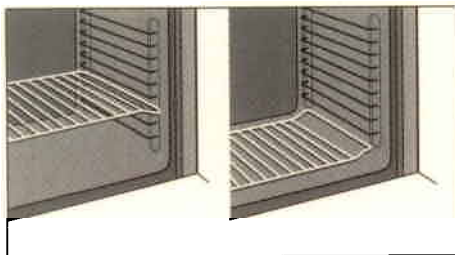


Uuni kuumenee uunin pohjan alla ja uunin katon sisäpuolella sijaitsevien vastuksien avulla.

## Älä käytä pikalämmitystä leivonnaisten paistamisessa

Pikalämmityksessä uunin alavastus ja grillivastus ovat päällä samanaikaisesti. Lämpö uunissa ei tasaannu heti, jolloin paistotuloksesta saattaa tulla epätasainen.

**Aseta ritilä oikein uunin - katso kuva**



### Varoitus!

Väärinpäin asetettuna joustava ritilä saattaa pudota uunin kannattimilta alas. Aseta ritilä uunin pohjalle toisin päin kuin kannattimille.

## Käytä jälkilämpöä - säästät energiaa

Käytä hyväksi uunin koko paistopinta-ala ja tilavuus. Uunin jälkilämmön voit käyttää hyväksi leivonnaisiin ja ruokien hauduttamiseen ja lämmittämiseen. Tunnin kypsymisajasta voi viimeiset 15-20 minuuttia korvata jälkilämmöllä (virta katkaistu uunista).

## Älä laita alumiinifoliota uunin pohjalle tai sivuille!

Alumiinifolio estää lämmön siirtymisen ja voi turmella uunin emalin.

### Huom!

Kun pakastettu, kylmä elintarvike laitetaan uunipannulle tai -pelleille, suurista lämpötilaeroista ja lämpölaajenemisesta johtuen uunipannu/pelti saattaa vääntyä.

## Grilli



Grillivastus on kiinteä ja sen teho on 2,0 kW. Käännä toimintatavan valitsin grillausasettoon. Valitse lämpötilanvalitsimesta haluttu lämpötila.

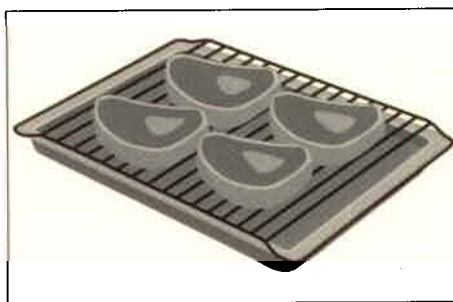
Esilämmitä grilliä 5-10 minuuttia. Aseta grillattava ruoka ritilän päälle. Sijoita nopeasti kypsyvät tuotteet (pihvit, lämpimät voileivät yms.) lähemmäksi vastusta ja valitse lämpötilaksi 275 °C.

Sijoita pitempiaikaista kypsymistä vaativat tuotteet (broilerit yms.) alemmaksi ja valitse lämpötilaksi 250-275 °C.

Älä sijoita rasvaista lihaa siten, että se koskettaa grillivastusta, sillä tällöin se voi syttyä palaamaan. Älä myöskään aseta leivinpaperia tms. liian lähelle grillivastusta.

Sijoita ritilän alapuolelle uunipannu, johon grillauksen aikana valunut neste ja rasva kerääntyy. Suolaa aina vasta grillaamisen jälkeen.

Puhdistamisen helpottamiseksi voi laittaa uunipannun pohjalle levyn alumiinifoliota tai leivinpaperia. Uunin pohjalle näitä ei saa laittaa.



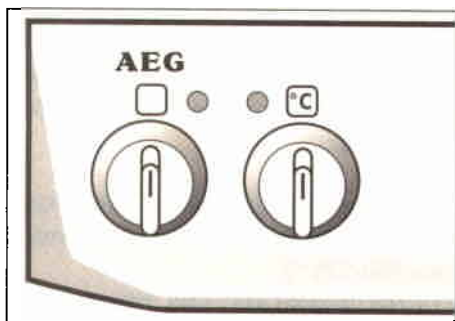
### Huom!

Pidä uunin luukku suljettuna esilämmityksen ja grillauksen aikana. Grillauksessa saa käyttää korkeintaan 275 °C lämpötilaa.

---

## Merkkivalot

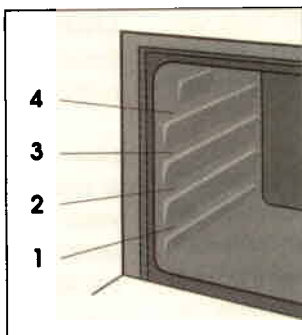
**Keltainen merkkivalo** palaa aina, kun uunin toimintatavan valitsin ja/tai keittolevyn tehonvalitsin on nolasta poikkeavassa asennossa.



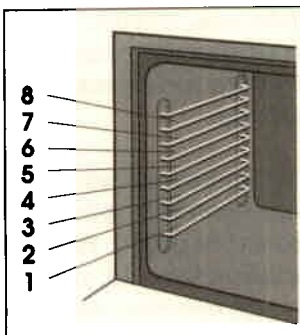
**Punainen uunitermostaatin merkkivalo** syttyy ai-noastaan silloin, kun sekä lämpötilanvalitsin että uunin toimintatavan valitsin on käännetty nolasta poikkeavaan asentoon. Merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on uunissa saavutettu ja termos-taatti on katkaissut virran. Merkkivalo syttyy uu-delleen uunin jäähtyttyä alle asetetun arvon, mutta sammuu, kun haluttu lämpötila on jälleen saavutettu.

## Paistotaulukot

Paistotaulukoissa on ohjeita, jotka helpottavat uunin käyttöä. Tarkkoja arvoja ei kuitenkaan voida antaa, koska ne ovat riippuvaisia mm. taikinan laadusta ja paistoksen koosta. Tarkkaile, ainakin alussa, leivontaohjeissasi olevia aikoja ja lämpötiloja.



50 cm liesi



60 cm liesi

## Tasalämpö



Paistettavat tuotteet	Lämpötila °C	Aika min.	Kannatin	
			50 cm	60 cm
Hiivaleipä	190-210	25-35	1-2	1-4
Sämpylät	190-225	8-15	2-3	3-5
Karjalanpiirakat	275-300	8-12	2-3	3-5
Vehnäpilkot	175-200	25-30	1-2	1-4
Pikkupullat	200-225	10-14	2-3	3-5
Wieninleivät	240-270	6-10	2-3	3-5
Voitaikinalaivonnaiset	220-250	6-10	2-3	3-5
Sokerikakut	175-190	30-40	1	1
Kääretortut	200-230	8-10	2-3	3-5
Pikkuleivät	180-250	5-10	2-3	3-5
Pannukakku	210-250	15-30	2-3	3-5
Vuokaruuat	175-225	riippuu tuotteesta	1-2	1-4
Liha	125-200	riippuu tuotteesta	1-2	1-4
Pakasteloiden sulatus ja lämmitys	125-175	riippuu tuotteesta	1-2	1-4
<b>Grillaus</b>				
Voileivät	275	2-4	3-4	7-8
Pihvit	275	8-10	3-4	7-8
Broileri	250	30-40	1-2	2-6



Valitse oikea lämpötila. Muista, että uusi uuni on tehokkaampi kuin vanha. Käytä alhaisempia lämpötiloja kuin vanhassa uunissasi. Esilämmitä uuni aina.

Valitse oikea kannatin. Lämpö ylemmästä paistovastuksesta jakautuu epätasaisesti, jos pelti on liian ylhäällä. 60 cm liedon uunissa on kahdeksan kannatinta ja 50 cm liedon uunissa on neljä kannatinta. Kannattimet lasketaan alhaalta ylöspäin. Jos paistotulos poikkeaa totutusta paistaessasi käyttöohjeen mukaisella kannattimella, niin kokeile seuraavaa kannatinta ylös- tai alaspäin. Mikäli pelti ei mene uuniin, tarkista, että kannattimet ovat kunnolla paikallaan.

Työnnä pelti kiinni uunin takaseinään (50 cm liesi). 60 cm liedessä jätä 2-3 cm tilaa pellin ja uunin takaseinän väliin.

Standardin IEC 350 mukainen esilämmitysaika ja energiankulutus, kun uuni lämmitetään +200 °C.

50 cm liesi	Aika noin*	Energiankulutus noin*
esilämmitys	14 min	0,4 kWh
kulutus 60 min. aikana		0,5 kWh
60 cm liesi		
esilämmitys	16 min	0,5 kWh
kulutus 60 min. aikana		0,5 kWh

\* Esilämmitysaikaan ja energiankulutukseen vaikuttavat mm. ympäristön lämpötila ja jännitevaihtelut.

## Lieden hoito ja puhdistus

Ennen puhdistusta tarkista, että kaikki valitsimet ovat 0-asennossa.

Lieden sivujen ja keittiön lattian puhdistamiseksi (vähintään kerran vuodessa) liesi voidaan vetää pois paikaltaan nostamalla uunin etureunasta samalla vetäen liettä takana olevien pyörien varassa. Tarkista, ettei liedon kaapeli joudu puristukseen liettä siirrettäessä.

### Huom!

Älä siirrä/nosta liettä uunin luukun kahvasta.

### Keittolevyt

Pidä levyjen pinta puhtaana, sillä karsta hidastaa lämmön siirtymistä keittoastiaan. Puhdista levyt kostealla pyyhkeellä ja pesuaineliuksella. Kuivaa levyt kytkemällä ne vähäksi aikaa päälle.

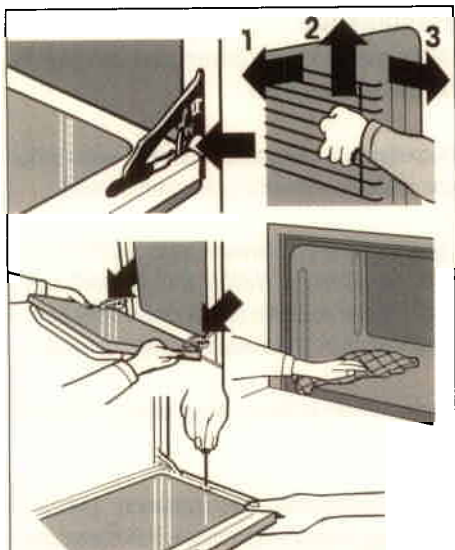
Rasvaa levyt ajoittain. Jos jätät liedon pidemmäksi ajaksi kosteudelle alttiiksi (esim. talveksi kesämkille), pyyhi levyt ruostumisen estämiseksi ohuesti jollain kotitaloudessa käytettävällä suolattomalla rasvalla. Polta rasva kiinni kuumentamalla levyjä täydellä teholla muutaman minuutin ajan.

### Emaloidut pinnat

Puhdista liedon polttomaalatut sivulevyt ja jalusta sekä emaloidut ulko-osat pyyhkeellä tai pehmeällä harjalla ja synteettisellä pesuaineella.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa. Ne naarmuttavat pintaa, jolloin lika tarttuu entistä lujemmin kiinni. Poista tahrat, jotka eivät irtoa tavallisessa puhdistuksessa, uuninpuhdistusaineella.

Uunin luukun sisälasi voidaan irrottaa avaamalla kaksi ruuvia. Sisälasi voidaan tällöin puhdistaa molemmilta puolilta, samoin luukun ulkolasi. Tarpeen vaatiessa uunien luukut voidaan irrottaa kokonaan. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden pidikehakaset ylös. Tämän jälkeen saronat pysyvät auki-asennossa ja luukku voidaan irrottaa liedestä vetämällä ulos



## Uuni

Puhdista uuni jokaisen käytön jälkeen sen vielä ollessa lämmin pehmeällä harjalla ja synteettisellä pesuaineella sekä huuhtelee huolellisesti. Kiinnipalanut lika irtaota parhaiten liottamalla. Levitä käsiastianpesuainetta tai mäntysuopaa uunin pinnoille pehmeällä sienellä. Liota tahra-kohtia muutamia tunteja. Kuumenna uunia 50 - 100 °C:een. Kun uuni on jäähtynyt, pese ja huuhto se huolellisesti.

Pyyhi myös luukun sivuista näihin tiivistyneet höyryjätteet heti paiston jälkeen. Tällöin lika irtaota helpoimmin. Älä käytä hankausaineita.

Voit kokeilla kiinnipalaneiden tahrojen poistamiseen myös uuninpuhdistusainetta. Käytä ainoastaan kotitalouskäyttöön tarkoitettuja uuninpuhdistusaineita. Suurtalouden puhdistusaineet saattavat vahingoittaa uunin emalia.

Tuuleta uunia puhdistuksen jälkeen luukku auki. Pese emaloitu leivinpelti ja uunipannu käsin tai koneessa.

## Estä uunin likaantuminen ennakolta

Valitse tarpeeksi tilava vuoka tai jaa ruoka kahteen vuokaan, jolloin ylikiehumisen vaaraa ei ole.

Käytä tarvittaessa kannta.

Älä käytä liian korkeaa lämpötilaa. Kova kiehuminen ei nopeuta ruoan kypsymistä, vaan lisää sen ylikiehumista ja uunin energiankulutusta.

Käytä paistokelmua ja -pusseja. Ne helpottavat uunin puhtaanapitoa. Varo kuitenkin, etteivät ne kosketa uunin pohjaa tai seinämiä, jolloin ne sulavat ja tahra on vaikeasti puhdistettavissa.

Älä koskaan käytä suojapaperia (esim. alumiinipaperia) uunin pohjalla, koska se estää lämmön siirtymisen ja voi turmella uunin emalin.

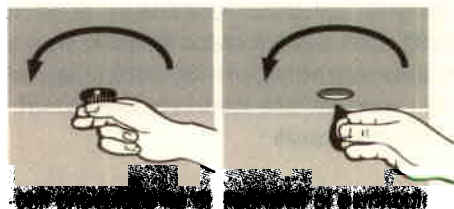
## Uunilampun vaihto

Tarkista, että kaikki valitsimet ovat O-asennossa.

Poista suojalasi kääntämällä sitä.

Kiinnitä uusi lamppu 25 W, kanta E 14 paikalleen.

Lamput tulee olla merkintä 300 °C.

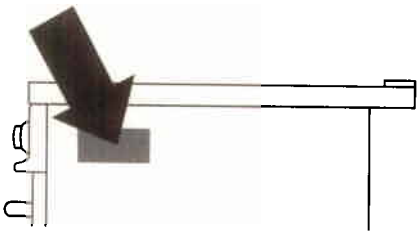


## Jos liesi ei toimi

Tarkista, että:

- olet toiminut käyttöohjeen mukaisesti
- sulakkeet ovat ehjät

Mikäli liesi ei toimi tarkistamisistasi huolimatta, ota yhteys lähimpään merkkihuoltoon. Sähköturvallisuusmääräysten mukaan saa sähköisiä kotitalouskoneita korjata vain sellainen henkilö, jolla on siihen asianomainen lupa.



Ilmoita liedon arvokilvestä sen tyyppi- ja valmistusnumero tehdessäsi huoltotilausta.:

Tyyppi nro \_\_\_\_\_  
Malli nro \_\_\_\_\_  
Valmistus nro \_\_\_\_\_  
Ostopäivä \_\_\_\_\_

## Takuu ja huolto

Valmistaja antaa laitteille yhden vuoden takuun ostopäivästä lukien mahdollisten raaka-aine- ja valmistusvirheiden varalta. Tiedon lähimmästä valtuutetusta huollosta saat soittamalla AEG-Kodinkoneet, Helsinki puh. (09) 770 42 470. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät myös puhelinluettelon keltaisilta sivuilta tai soittamalla numeroon 9700-2662 (1,90 mk/min + ppm). Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Säilytä ostokuitti.

Uunipannuja ja leivinpeltejä on saatavana lisävarusteena merkkihuoltoliikkeistä.

## Turvallisuus

Oikein asennettuna ja asianmukaisesti käytettynä liesi on turvallinen.

Huolellinen ja varovainen kuumien keitto astioiden käsittely vähentää palovammariskejä.

Lapsiperheissä palovammojen välttämiseksi voidaan liekeen kiinnittää erillinen keittotason suoja, jonka ansiosta pikkulapsi ei ylety koskemaan kuumiin keittolevyihin ja keittostastioihin.

Uunin luukun kahvan yhteydessä on luukun salpa.

Lieden alareunassa on valumiskouru. Uunista ei pääse tippumaan vettä lattialle. Paikalleen asennettu liedon kaatumiseste estää liedon kaatumisen.

**Älä kuitenkaan koskaan jätä lasta yksin keittöön, kun liesi on päällä.**



### **AEG Hem & Hushåll**

Luxgatan 23, Lilla Essingen

10545 Stockholm

Telefon: 08 - 738 60 00

Telefax: 08 - 738 76 60

### **AEG Husholdningsapparater A/S**

Lundtoftevej 160

2800 Lyngby

Telefon 45 26 40 60

Telefax 45 93 37 38

### **AEG Husholdningsapparater**

Spireaveien 14

0580 Oslo

Telefon 22 72 45 00

Telefax 22 63 55 54

### **AEG - Kodinkoneet**

Panimokatu 1 G

00580 Helsinki

Puhelin (09) 7704 2470

Telefax (09) 7704 2471